



Menú sense ou



Novembre 2015

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>2 Arròs amb bacallà i verduretes</p> <p>Llom a la planxa i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>3 Cigrons amb sofregit de ceba i tomàquet</p> <p>Filet de lluç al forn amb verdures i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p>	<p>4 Espaguetis a la napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Hamburguesa de vedella al forn amb ceba i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5 Trinxat de col i patata</p> <p>Filet de pollastre arrebossat sense ou i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6 Escudella (brou de carn, verdures i llegum)</p> <p>Calamars a l'andalusa (enfarinats i fregits) i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	
<p>9 Arròs a la milanesa (amb verdures i dauets de pernil)</p> <p>Bistec de vedella a la planxa i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10 Amanida tropical (enciam, poma, tomàquet, pinya, pastanaga) (Crema de verdures)</p> <p>Fideus a la cassola (amb costella de porc)</p> <p>Galetes (especials) i suc</p>	<p>11 Festa Sant Martí</p>	<p>12 Verdura (mongeta) bullida amb patates</p> <p>Salsitxes de pollastre amb salsa de tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13 Mongetes seques guisades amb carbassó i pastanaga</p> <p>Seitó fresc a l'andalusa amb amanida de tomàquet (Filet de lluç a escollir)</p> <p>logurt natural</p>	
<p>16 Galets a la napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Bunyols de bacallà (especials sense ou) i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17 Llenties guisades amb verdures</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa i amanida de tomàquet</p> <p>logurt natural</p>	<p>18 Sopa de brou de verdures</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de poma i patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19 Bledes guisades amb arròs i fesolets</p> <p>Filet de lluç arrebossat sense ou amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20 Arròs bullit amb salsa de tomàquet</p> <p>Llom de porc al forn i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	
<p>23 Macarrons a la bolonyesa (amb salsa de tomàquet i carn picada)</p> <p>Llom a la planxa i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24 Cigrons amb patates</p> <p>Filet de llenguado al forn amb salsa de taronja i amanida d'enciam</p> <p>logurt natural</p>	<p>25 Arròs a l'hortolana (amb mongeta, bròquil i pastanaga)</p> <p>Hamburguesa de pollastre amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26 Crema de carbassa</p> <p>Fricandó de vedella amb bolets i arròs pilaf (bullit i saltejat amb herbes aromàtiques)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27 Sopa de brou de pollastre</p> <p>Filet de lluç arrebossat sense ou i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	
<p>30 Arròs amb samfaina (carbassó, pebrot i albergínia)</p> <p>Salsitxes de porc al forn i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<ul style="list-style-type: none"> . El llegum, els macarrons i els espaguetis són de producció ecològica. . Un dia a la setmana mengem el pa integral. . Els plats entre parèntesi són específics per als/les alumnes d'Educació Infantil. . Aquest menú pot ser modificat per causes imprevistes o de força major. . Els règims puntuals (astringents o laxants), s'han de demanar a la cuina abans de les 10 del matí (93 581 10 82) . Per a qualsevol consulta ens trobareu a l'Escola i/o al telèfon 93 58 10 82 de 9h a 11h. . Menú revisat per Lúcia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatres SL. 				

